



Información sobre Inocuidad de Alimentos



Venta de Carne a Domicilio

La mayoría de consumidores compra sus productos cárnicos en las tiendas de comestibles minoristas. Algunos, sin embargo, compran carne y aves a agentes de compañías de ventas a domicilio que vienen a su casa a ofrecerles esos productos. ¿Están los consumidores satisfechos con los servicios de las compañías que venden carnes y aves a domicilio?

Sí, si previamente se han informado sobre este tipo de servicio. El consumidor debe informarse lo más ampliamente posible sobre el vendedor y la compañía que éste representa antes de tomar una decisión que podría lamentar.

El ritmo acelerado de la vida de hoy hace que el comprar desde la casa sea conveniente y permita ahorrar tiempo. En efecto, para personas de edad avanzada, o padres de familia a cargo del cuidado del hogar, o personas imposibilitadas de salir de sus casas, ésta puede ser la manera más conveniente de hacer las compras. Para la mayoría de compradores, esto puede ser una experiencia agradable.

La Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA ayuda a los posibles compradores a mantenerse informados. Algunos usuarios se dirigen a la línea de información para pedir consejos sobre la compra de carne y aves a un agente de ventas a domicilio. Otros llaman para presentar quejas después de haber hecho una compra.

“Algunas veces, los consumidores empiezan a dudar si hicieron una buena compra porque la calidad de la carne o aves no es la que esperaban. Se dan cuenta de que no son los cortes suculentos que el vendedor promocionaba,” dice Mary Wenberg, especialista en información técnica de la Línea de Información sobre Carnes y Aves.

Desafortunadamente, muchos clientes descontentos no tienen, o tienen muy poca, información sobre la compañía de ventas a domicilio, de manera que puede resultar difícil o imposible obtener la devolución del dinero. Sin embargo, si el cliente ha recibido información acerca de la compañía, en ciertos casos se puede conseguir ayuda.

Inspección y clasificación de carnes y aves

Aunque la inspección de carnes y aves es **obligatoria**, la clasificación según el grado de calidad es **voluntaria**. Todas las carnes y aves que se transportan y venden en el comercio interestatal deben ser inspeccionadas por el gobierno federal. La caja o paquete de carne debe llevar el número de establecimiento de la planta procesadora. El Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos desempeña las responsabilidades del USDA de conformidad con el Decreto Federal de Inspección. Estas leyes protegen a los consumidores al velar por que los productos cárnicos y avícolas estén en buenas condiciones, no estén adulterados y se etiqueten y empaquen correctamente.

La inspección estatal es obligatoria para las carnes y aves que se transportan y venden dentro de un estado. Los programas estatales de inspección deberán imponer requerimientos iguales, como mínimo, a los de las leyes federales de inspección.

Las compañías deben pagar para que el USDA clasifique los productos de carnes y aves según el grado de calidad. Los grados de calidad que asigna el USDA se basan en estándares federales de calidad uniformes en todo el país y son asignados por el Servicio de Mercadotecnia Agrícola del USDA.

Por ejemplo, los grados más altos de calidad de la carne de res son: **“Prime” (de calidad superior), “Choice” (de alta calidad), “Select” (selecto)**. Los grados menores, **“Standard” (promedio), “Commercial” (comercial), “Utility” (utilitario), “Cutter” (cortado) y “Canner” (para enlatados)**, se venden como carnes molidas o se utilizan en productos cárnicos procesados. Los grados más altos de calidad de la carne de oveja y ternera son **“Prime” (de calidad superior), “Choice” (de alta calidad) y “Good” (de buena calidad)**. No se asigna grados de calidad a la carne de cerdo. En aves, el grado más alto es **“A.”**

Recomendaciones de la Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA

Antes de comprar grandes cantidades de carnes y aves a un agente de ventas a domicilio, infórmese bien acerca de la compañía y del vendedor. La línea de información recomienda tener presente los siguientes consejos:

- **Verifique la información del comerciante.** Pida información por escrito y tómese el tiempo de leerla. Si no tiene tiempo para verificar las prácticas de distribución de la compañía, es preferible no comprar nada.
- **Pida folletos.** Las compañías de buena reputación tienen una oficina de ventas local y proveen listas de precios impresas donde figuran la dirección y el número telefónico de la compañía. Asimismo, ofrecen recetas en las que se utilizan sus productos y suministran información nutricional relativa a los mismos.
- **Verifique si los productos llevan alguna información sobre los grados asignados.** Las compañías pueden optar por que la carne y aves que venden sea clasificada por el USDA. El emblema del USDA es el único sello de identificación con el que está familiarizado el consumidor para reconocer la calidad. Si la carne o ave ha sido clasificada por el USDA, el sello o marca de clasificación debe estar estampado en la superficie corporal del animal, o en el paquete o la etiqueta del producto cárnico. Únicamente el grado asignado por el USDA puede utilizarse como guía para saber el grado de calidad de la carne.

No obstante, las compañías de carnes y aves pueden etiquetar sus productos con un sello de calidad propio. Si un producto lleva etiquetada una denominación como "calidad de restaurante", pregunte al vendedor a qué grado del USDA se compara esta clasificación.

- **Infórmese sobre los cortes de carne.** Cuando tome la decisión de comprar, infórmese sobre el corte de carne o ave que compra. Lea la etiqueta para saber qué corte de carne o ave está comprando. Por ejemplo, no debe pagar el precio alto de lomo y recibir un corte más barato, como paleta.
- **Lea la etiqueta del paquete o embalaje antes de comprar. Insista en que le provean el número del establecimiento en el que la carne o ave fue inspeccionada.**

Los productos inspeccionados por el USDA o por el estado deben obligatoriamente proporcionar en la etiqueta información acerca del producto. En los productos crudos, es un requisito obligatorio especificar la especie, el corte, el peso neto, la declaración de ingredientes y las instrucciones de manipulación correcta. En carnes y aves frescas no se debe añadir ningún ingrediente que no se mencione en la etiqueta. Algunas compañías ofrecerán cortes de carne o ave menos suaves o de grado inferior a precios más bajos porque las carnes se han ablandado con marinadas o saborizantes. Desconfíe de los vendedores que insisten en venderle grandes cantidades de carnes o aves que no han sido etiquetadas adecuadamente. Pida al vendedor la caja o la información de la etiqueta del producto, si los paquetes individuales no llevan etiquetas.

- **Pida al vendedor que le muestre su permiso de comerciante minorista.** Recuerde que en la mayoría de estados, los vendedores obligatoriamente deben poseer un permiso o licencia estatal para vender a domicilio. Pida al vendedor que le muestre su licencia.
- **Asegúrese siempre que los productos hayan sido transportados en un vehículo refrigerado.** Nunca compre carnes o aves que hayan sido transportadas en camiones sin refrigeración o en el maletero del auto. Estos productos pueden ser peligrosos para la salud porque las bacterias que causan enfermedades se multiplican rápidamente a temperaturas por encima de 40 grados (4.4 °C).
- **Si cambia de opinión.** De conformidad con el periodo de reflexión, que el Reglamento de la Comisión Federal de Comercio garantiza al consumidor, usted tiene tres días para cancelar las compras que haya hecho desde su casa, o en un lugar que no sea el establecimiento permanente de la compañía o el domicilio local del vendedor. Este periodo de reflexión no cubre las ventas de un valor de \$25 o menor. Según lo establece este reglamento, **el vendedor está obligado a informar al comprador, en el momento en que se realiza la venta, de sus derechos de cancelación.** También le debe entregar dos copias del formulario de cancelación y una copia de su contrato o recibo. El contrato o recibo debe estar fechado, mostrar el nombre y la dirección del vendedor y explicar el derecho a cancelar la compra. El contrato o recibo debe estar escrito en el mismo idioma en que se hizo la presentación de la venta.

- **Usted tiene tres días para cancelar su compra.** Recuerde también que el utilizar tarjetas de crédito para pagar la compra no garantiza la devolución de su dinero. Para cancelar una compra, firme y feche una copia del formulario de cancelación. Asegúrese que la fecha del matasellos del sobre en que envía el formulario de cancelación sea una fecha anterior a la medianoche del tercer día hábil posterior a la fecha del contrato de compra. Los sábados son considerados días hábiles pero los domingos y feriados no lo son. Como el comprobante de la fecha de envío por correo y el recibo son importantes, se recomienda enviar el formulario por correo certificado. Guarde la segunda copia del formulario de cancelación en sus archivos.
- **Si usted tiene alguna queja contra la compañía,** trate primero de resolver la disputa directamente con el vendedor. Es esencial que actúe rápidamente y que envíe una carta de reclamación. Esto es importante porque la carta documenta su queja y hace saber a la compañía que tiene la seria intención de continuar con su reclamo hasta obtener satisfacción. No se olvide de guardar una copia de la carta en sus archivos. En general, tenga mucho cuidado con las ofertas que parecen ser demasiado buenas para ser ciertas. A menudo son falsas.

Para más ayuda:

- Compruebe si la compañía tiene una licencia llamando al departamento de agricultura de su estado.
- Si usted es víctima de prácticas inescrupulosas, como haberle ofrecido una calidad y entregado otra, llame a la Oficina de Protección al Consumidor de su localidad o estado.
- Llame al "Better Business Bureau" (organismo de protección al consumidor en los Estados Unidos) donde obtendrá información respecto a si la compañía con la que negocia tiene buena reputación o si se han presentado quejas contra dicha firma o el vendedor.

¿Preguntas sobre inocuidad alimentaria?

Llame a la Línea de Información sobre Carnes y Aves

Si tiene preguntas sobre carnes, aves y productos de huevo, llame gratis a la Línea de Información sobre Carnes y Aves del Departamento de Agricultura de los EE.UU. al **1-888-674-6854**; para personas con problemas auditivos (TTY), **1-800-256-7072**.



La Línea esta abierta durante todo el año, de lunes a viernes, desde las 10 a.m. hasta las 4 p.m., hora del este (Inglés y Español). Puede escuchar mensajes grabados sobre la inocuidad alimentaria, disponibles durante las 24 horas del día. Visite la pagina electrónica, es Español, del FSIS, www.fsis.usda.gov/En_Espanol/index.asp.

Envíe sus preguntas por correo electrónico al **MPHotline.fsis@usda.gov**.

¡Pregúntale a Karen!

El sistema automático de respuestas del FSIS puede proveerle información, en inglés, sobre inocuidad alimentaria durante las 24 horas del día.



www.fsis.usda.gov